

Introduction DE LA TABLE AU TABLEAU

De nombreux clients et amis – visiblement intrigués par le mécanisme menant du jardin à l'assiette ou de la ferme au plat – me demandent souvent comment se crée une recette. Ce livre est une tentative de réponse, aussi bien à leurs interrogations qu'aux miennes. En effet, en quête des origines de ma propre cuisine, une démarche introspective a dessiné pour moi une série de pistes. Certaines sont d'ordre intime, d'autres d'ordre plus général. Au fil de la réflexion, une sorte de puzzle s'est naturellement reconstitué, dans une perspective assez chronologique. Le premier chapitre regroupe les sources, les fondements personnels enracinés dans l'enfance et les souvenirs, dont on connaît l'importance primordiale dans la formation du goût. Cet ensemble s'intitule : LE GOÛT DE LA MÉMOIRE. La découverte du goût des autres, la rencontre de la différence au travers de toutes les formes de voyage, sont regroupées sous le titre générique : LA GÉOGRAPHIE DES SAVEURS. La curiosité pour les domaines culturels et artistiques vient ajouter de la matière au rêve et à la réflexion. Ce sont : LES NOURRITURES SPIRITUELLES. Toute approche créative ne peut s'affranchir d'une notion bien difficile à cerner dans ses mécanismes : l'intuition. Cependant, on peut tenter de la canaliser. C'est ce que j'ai nommé : LA CULTURE DU HASARD. L'avancée dans la maîtrise technique permet un travail plus intellectualisé, liant la forme et le fond, poussant l'interprétation vers l'épure, la conceptualisation et le décalage. C'est : LA REMISE EN FORME. Laissant de côté l'authentique sens occitan de mon patronyme, Fau – qui signifie : le hêtre – j'ai joué sur l'ambiguïté de mon nom, aussi bien en peinture qu'en cuisine, en une sorte de trompe-l'œil. C'est ce que je me suis amusé à appeler : FAU ET USAGE DE FAU. Enfin, à la façon d'un cadre qui met en valeur un dessin, le thème des couleurs de la cuisine – bien que déjà très présent dans les autres chapitres – est mis au premier plan dans : GOÛTS ET COULEURS. Cette partie comprend des recettes, pour la plupart récentes. Des recettes ? Parlons-en ! Le simple survol de certaines d'entre elles risque d'affoler le lecteur par le nombre d'ingrédients et de techniques mises en œuvre. C'est pourquoi, en fin d'ouvrage, par un effet de zooms sur des fragments et des détails, je donne toutes sortes d'utilisations possibles de ces matériaux, afin de vous aider à les adapter à votre façon et à créer ainsi votre propre langage culinaire. Les pratiques de la cuisine et de la peinture étant pour moi indissociables, chaque recette est accompagnée de croquis préparatoires sur toile, prolongements graphiques et chromatiques du goût.

À vos futurs « Goûts et Couleurs » !

LE LIVRE / MODE D'EMPLOI

Chacune des sept parties commence par quelques réflexions, en texte et en images, concernant le thème abordé. Suivent les recettes accompagnées de leur interprétation peinte. Chaque signe X dans les recettes correspond à des bases que vous retrouverez dans plusieurs plats et que nous avons reportées en fin d'ouvrage dans la catégorie des ZOOMS. Pour plus de facilité, le numéro de page est précisé à chaque fois. L'abréviation QS signifie Quantité Suffisante. Elle s'applique à chaque fois que le poids, le volume sont trop infimes pour être mesurés, où il faut adapter à son goût personnel. Les mots en italique sont des termes techniques ou des noms de matériels particuliers. Vous trouverez les explications à la fin du livre.

SOMMAIRE

INTRODUCTION

LE GOÛT DE LA MÉMOIRE

1

LA GÉOGRAPHIE DES SAVEURS

2

LES NOURRITURES SPIRITUELLES

3

LA CULTURE DU HASARD

4

REMISE EN FORME

5

CUISINE EN TROMPE L'ŒIL

6

GOÛTS ET COULEURS

7

ANNEXES



Le ragoût de pois à la menthe

Dés de jambon, coulis de cosses, pousses de pois et purée de citron

AMUSE-BOUCHE / 6 à 10 personnes

1. COULIS DE COSSES

Cosses de pois : 500 gr

Eau : 750 gr

Sel : 3 pincées

Lait : 250 gr

Eau de cuisson : 125 gr

Jus de citrons : 1 cuil café

2. RAGOÛT

Petits pois écossés : 200 gr

Mange-tout : 200 gr

Dés de jambon / p. 203 : 50 gr

Coulis de cosses : 240 gr

Menthe ciselée : 10 feuilles

Sucre : 2 cuil café rases (10 gr)

Sel : 1 cuil café rase

3. ÉCUME DE MENTHE

Eau : 30 cl

Menthe : une poignée

Sel : QS

Lécithine de soja : 0,8 gr

ACCESSOIRES

Purée de citrons / p. 206

Pousses de pois : QS

1. Une fois les pois écossés, laver les cosses. Porter l'eau à ébullition avec le sel. Cuire jusqu'à ramollissement, rafraîchir à l'eau glacée et égoutter. Mettre 500 gr d'eau de cuisson en casserole avec le lait et les cosses. Porter à ébullition, ajouter le jus de citron et mixer finement. *Tamiser*. **2.** Méthode 1 : mélanger tous les ingrédients et répartir en poches de cuisson sous-vide individuelles. Cuire au four vapeur à 90° pendant 15 à 18 mn. Utiliser immédiatement ou plonger dans un bac d'eau additionnée de glaçons. Méthode 2 : mettre tous les éléments en cocotte et cuire couvert à feu moyen. Remuer de temps en temps et vérifier la cuisson. **3.** *Ciseler* la menthe. Mettre en casserole avec l'eau et le sel. Porter à ébullition et laisser infuser. *Tamiser*. Ajouter la *lécithine de soja*. Au moment, mixer en surface, laisser reposer une minute.

FINITIONS

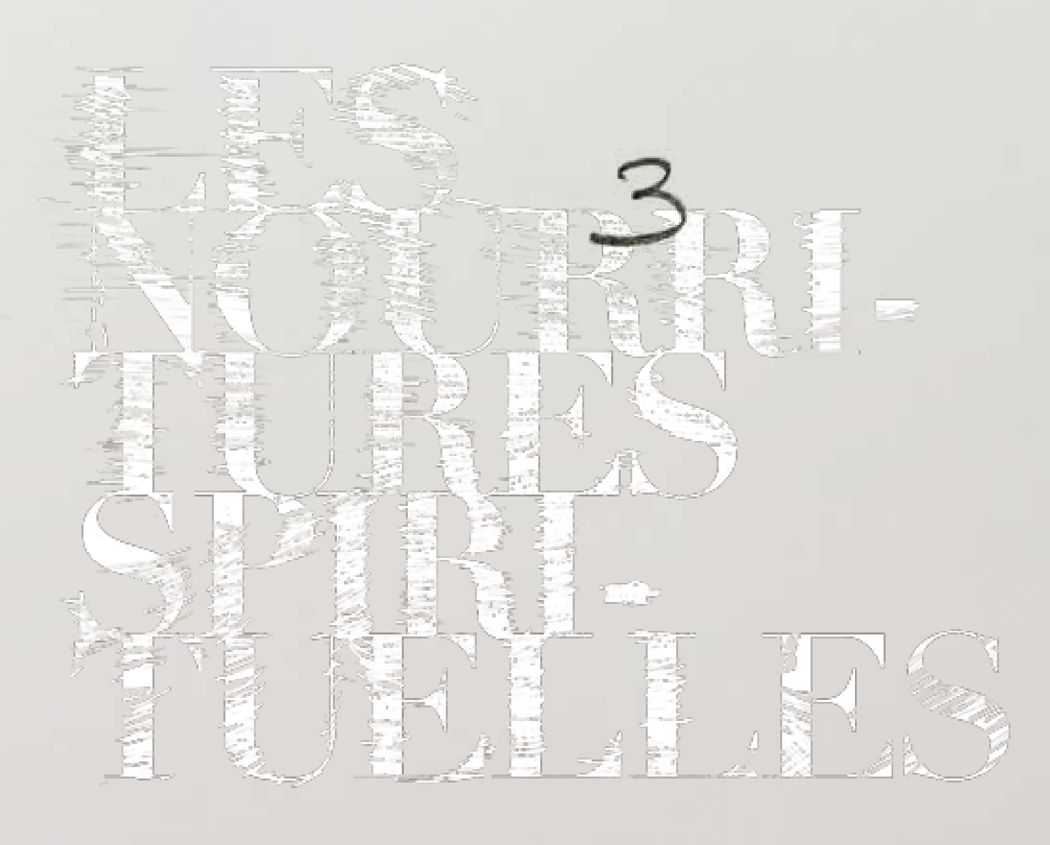
Mettre une noix de purée de citrons au fond d'un bocal. Verser dessus une poche de ragoût chaud. Ajouter deux ou trois pousses de pois et l'écume de menthe. Servir chaud.



2006 / L'arrivée des premiers petits pois et mange-tout annonçait les beaux jours… et les vacances. Cuits à la cocotte noire, ils étaient sautés à cru, légèrement caramélisés grâce aux petits oignons et aux minuscules carottes. La présence d'un peu de lard ajoutait de la rondeur, de la longueur en bouche.






3
LES
NOURRI-
TURES
SPIRI-
TUELLES



Faire un Fau / Ben c'est du gâteau

DESSERT / 6 à 10 personnes

1. BISCUIT AMANDES

- Blancs d'œufs : 180 gr
- Sucre glace : 135 gr
- Jaunes d'œuf : 50 gr
- Sucre : 45 gr
- Poudre d'amandes : 160 gr
- Amande amère : 1 goutte

2. AMANDES GRILLÉES

- Amandes entières : 30 gr
- Sucre semoule : 5 gr

3. MONTAGE ET FINITION

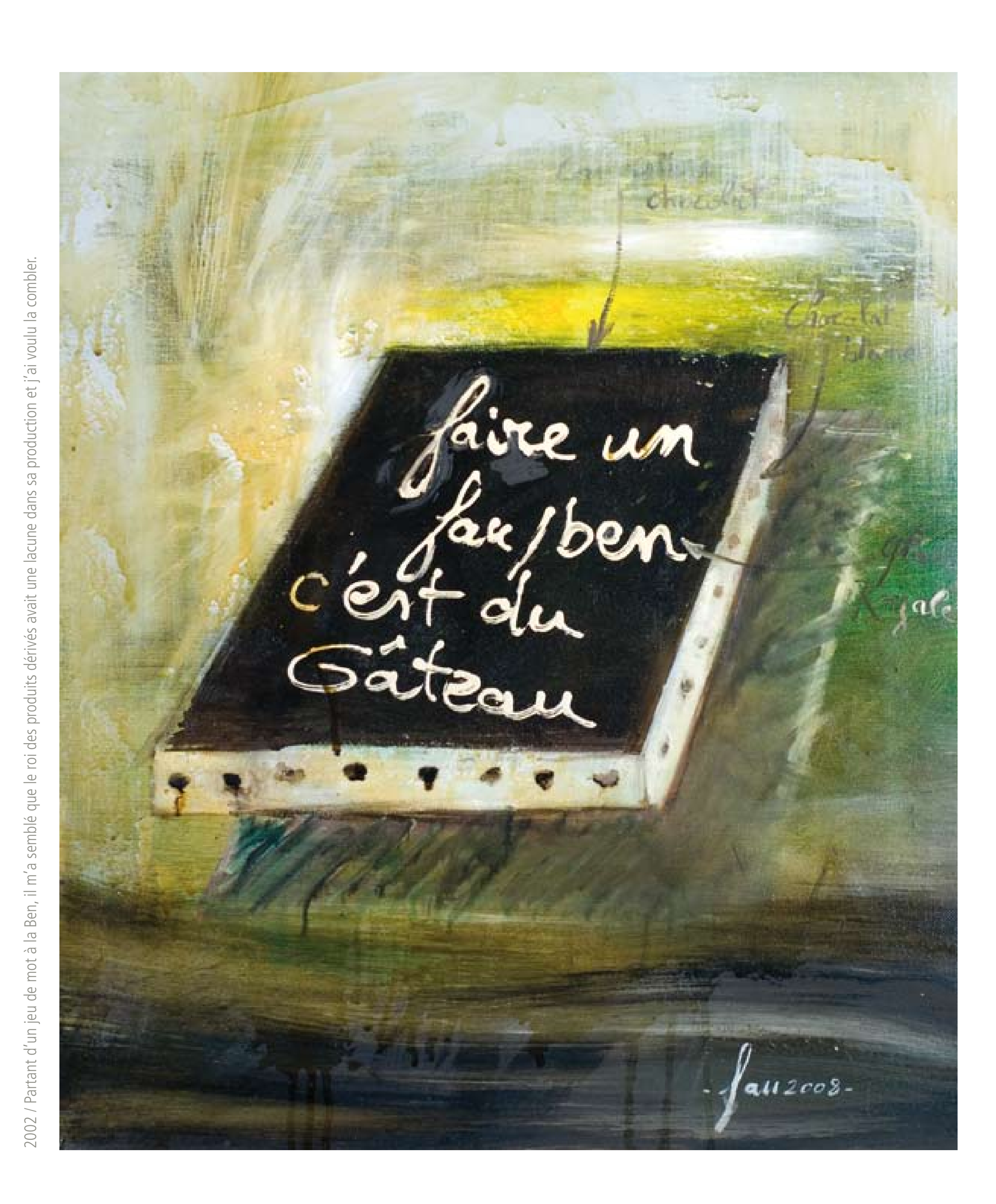
- Chocolat blanc : QS
- Chocolat noir 65 % : QS
- Mousse chocolat blanc / p. 201 : 200 gr
- Purée de citrons / p. 206 : 100 gr

1. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre glace. *Blanchir* les jaunes avec le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amandes, l'amande amère et incorporer les blancs montés. Plaquer sur un papier sulfurisé (1 cm) et cuire à 175° pendant 20 mn environ. Démouler dés la sortie du four. **2.** Chauffer les amandes dans une poêle à sec en remuant sans cesse. Parsemer de sucre et caraméliser. Verser sur un plat et laisser refroidir en séparant. **3.** Couper le biscuit en deux. Sur le premier rectangle, étaler la mousse au chocolat blanc. Parsemer d'amandes grillées. Couvrir de purée de citrons et poser le deuxième rectangle de biscuit. Égaliser les bords et mettre au congélateur une heure (minimum). Prendre un tissu siliconé et le poser sur un plan de travail, côté tramé sur le dessus. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie et étaler au pinceau sur le silicone. Poser dessus le gâteau froid. Décoller quelques minutes après. Fondre le chocolat blanc et appliquer sur le même principe sur les quatre côtés. Faire des points (comme des clous) sur les côtés au chocolat noir fondu. On doit obtenir l'apparence d'une toile à la surface peinte en noir. Finir en écrivant le texte au cornet en papier et chocolat blanc fondu.

FINITIONS

Amener le gâteau entier. Découper après lecture.

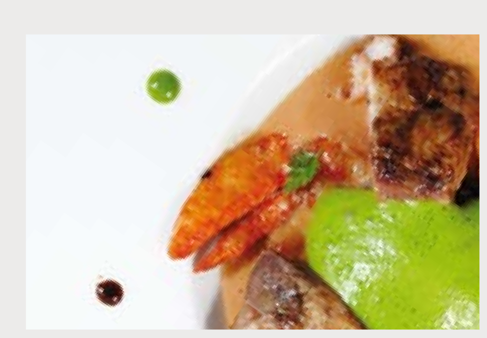
2002 / Partant d'un jeu de mot à la Ben, il m'a semblé que le roi des produits dérivés avait une lacune dans sa production et j'ai voulu la combler.

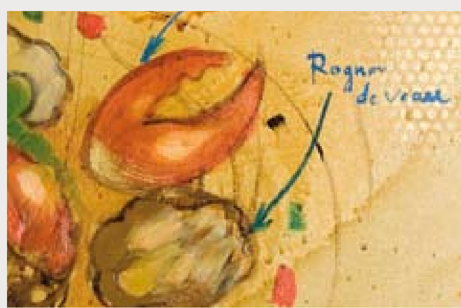


LES SENS EN ÉVEIL MÉTHODOLOGIE DE L'INTUITION

Paraphrasant la célèbre définition de la culture, on peut dire que l'intuition c'est « ce qui reste quand on a tout oublié ». Au cours d'une recherche d'accords insolites, de goûts nouveaux ou agencés de façon personnelle, il est nécessaire de s'abstraire parfois de la connaissance, de faire une sorte de table rase intérieure, de démarrer sa quête le frigo à idées vide. Tout est alors basé sur les sens : voir un produit, un paysage, sentir une herbe, la mer, l'humus, entendre le craquement d'une branche, le bruit de l'eau, toucher un fruit, une feuille, une viande ou goûter une herbe sauvage, un légume inconnu, ou même un légume connu… Et faire cela comme si ce que l'on a devant soi était le plus important au monde, comme si chaque geste, chaque sensation était originelle et fondatrice. De cette approche neuve peut naître l'envie d'associations, de recherches de complémentaires, de mariages. Alors, l'esprit imagine la partition, le partage des tâches entre deux produits ou plusieurs produits. L'idée chemine au gré du paysage, du temps et de l'instant en toute liberté. Puis, toutes les informations gustatives accumulées, répertoriées et intégrées ultérieurement resurgissent, s'entrechoquent, se mélangent, s'ajoutent à l'état d'esprit du moment et la période de relative virginité propice à la créativité s'estompe rapidement. C'est dans cet apparent fatras d'idées qu'émerge l'ébauche d'une association, d'un plat. La réflexion technique peut ensuite amener à la traiter de maintes façons. Mais, à ce moment-là, l'accord est intégré au vocabulaire propre, au langage du cuisinier et vient compléter le panel d'informations qui nourrit l'intuition. La boucle est bouclée, mais elle se déroule ainsi à l'infini. C'est un terrain, une matière en perpétuel mouvement. Bien souvent les trouvailles les plus réussies, les plats les plus percutants ne sont pas le fruit de longues réflexions, d'études très réfléchies – du moins au niveau de l'idée maîtresse – mais d'une brusque évidence, d'une envie soudaine de faire se rencontrer certains produits, d'un flash qui fait que le goût même de la chose imaginée monte en nous et que sa sonorité gustative se fait entendre.











Page de gauche : Ragoût de homard et rognon de veau, plat, détail / Ragoût de homard et rognon de veau, huile sur toile, détail / Veau d'Aubrac, huile sur toile, détail / Homard breton, détail. Page de droite : « Coïncidence » (photo). En 2002, le guide Michelin nous a invité à Paris suite à l'attribution de l'étoile. Hasard du calendrier, Spoerri réalisait une rétrospective de ses œuvres – et notamment des repas conçus du temps de son « restaurant » à Düsseldorf –, nous avons pu en vivre une. Au mur, il y avait ce tableau… / Étal au marché à Venise.

Le hasard, l'association aléatoire sont des outils qui permettent au cuisinier d'avancer au-delà de ses schémas techniques.

LE HASARD ORGANISÉ

Il y a plusieurs façons d'organiser le hasard. Mais il existe surtout deux types d'approches : l'une virtuelle, qui se pratique sans présence de produits ou de nature, l'autre, qui est davantage du domaine de l'imprégnation, du contact. La quête virtuelle peut consister à établir des listes de produits, à élaborer une trame de construction de plat et à vagabonder dans ces noms évocateurs. C'est une technique de l'aléatoire, une façon de cristalliser, de matérialiser l'état d'esprit d'un instant, de saisir l'éphémère d'une ambiance personnelle. Il y a dans cette méthode une similarité avec l'écriture automatique chère aux surréalistes. Dans son répertoire personnel, un aliment en aime un autre, cet autre s'accorde à un troisième et ainsi de suite… Le premier peut-il amener quelque chose au dernier ? C'est à voir… Pourquoi pas ? On s'approche là des chaînes d'associations d'idées du type : « fer à cheval, cheval de course, course à pied, etc… » Parcourir des livres de recettes, regarder des photos de plats, peuvent être également des stimuli de la création culinaire, induire une salivation mentale à condition que l'état d'esprit du moment soit favorable à la rêverie gustative. Utiliser l'état de faim est un vecteur propice à fantasmer un plat et fait que l'assemblage se produit dans le désir, dans l'envie. De ce rapport sensuel naissent souvent des recettes pleines de sapidité, des recettes de chair. La tendance induite par cet état physiologique est plutôt celle d'une cuisine du souvenir, qui peut venir d'un produit, d'une matière. Alors, l'assemblage se révèle original. L'appétit peut libérer des carcans de la connaissance, renverser les barrières de la culture culinaire par la simple envie subite de mélanger deux aliments par la seule logique du plaisir. L'imprégnation physique procède d'une autre approche du hasard. Déambuler à travers un marché foisonnant de produits offerts au regard, débusquer un étal improvisé de champignons, croiser des volailles dodues, des fruits gorgés de soleil, des légumes et des herbes sentant la rosée… Tout cela vous met l'esprit en fête et, parfois même, en folie. Au bout de trente mètres accomplis dans un tel environnement, la recette s'impose d'elle-même. Elle est quasiment faite. C'est le marché aux idées. Si tel ou tel étalage avait été déplacé, la recette eut-elle été différente ? Qu'importe ! Si elle est bonne… La prochaine sera différente. La promenade à travers bois, par exemple, parmi les feuilles, les champignons, les baies, les châtaignes, le gibier, les oiseaux, le crissement des feuilles et le vent dans les arbres sont autant de recettes, où une idée surgit à chaque pas. Se plonger dans l'océan incite à une approche organique de toutes les recettes de la mer. Cela incite à aller chercher au fond de soi l'essence même de l'iode, sans se soucier des habitus liés à l'exercice. En cuisine, partir d'un produit, le toucher, le goûter, le re-goûter, le découvrir, le re-découvrir, commencer à le travailler et, à travers cet abord tactile, laisser naître les idées, stimulent une forme de créativité aléatoire. La vérification est seulement plus immédiate.







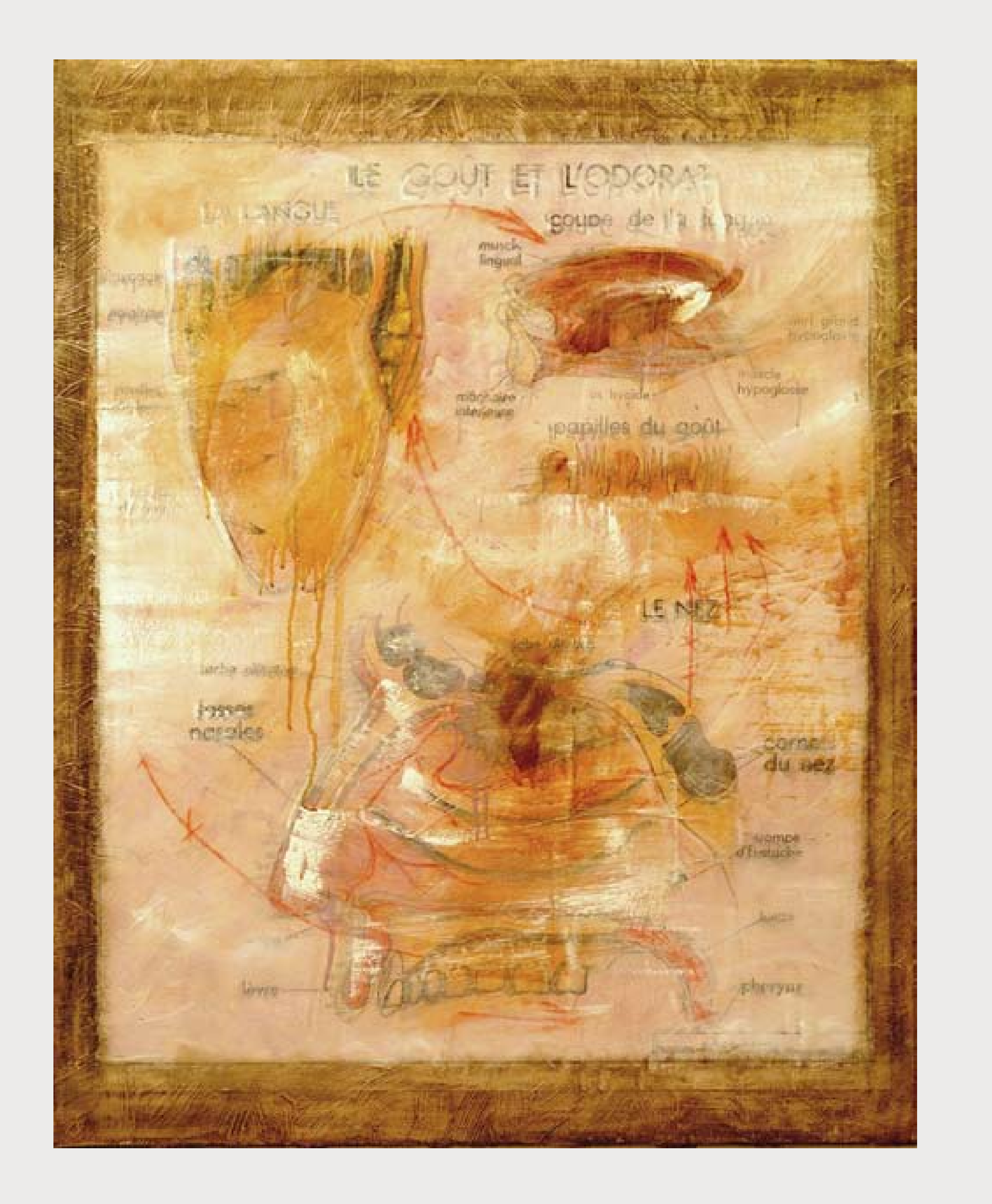
CAPTER LE SOUF-FLE DE LA VIE PAR SUR-PRISE

Toute intention de forcer l'intuition est vouée à l'échec ! Il faut vivre, pour nourrir cette agitation intérieure d'où surgiront des idées d'accords, des pistes originelles dont il n'existe aucune carte. L'unique moteur mental pouvant servir ce dessein créatif est l'éveil, la mise à disposition de l'esprit et des sens pour une captation de l'environnement présent au travers d'un prisme complexe composé d'envie, de technique, d'images et de rêves. Mais tout cela doit se faire sans tricher avec la matérialité du vivre. Ne pas tuer l'aléatoire, de peur de le laisser s'échapper… Tel est l'enjeu fragile et difficile de cette pratique.













Page de gauche : Hasard d'une rencontre à Venise. En bas : Vues « ostréicoles » à l'île d'Oléron. Page de droite : « Le Goût et l'Odorat » (2007), technique mixte sur planche scolaire marouflée sur toile (80 x 100 cm).





Le «ragoût» de homard et rognon de veau

Riz à l'encre de seiche et touches de poivrons

PLAT / 6 personnes

1. HOMARDS

Homards : 3 (1,5 kg)

Eau, badiane, piment d'Espelette : QS

2. JUS DE HOMARD

Huile d'olive : QS

Carcasses des homards concassées : tout

Carotte, oignon, ail : 1 de chaque

Bouquet garni : 1

Vin rouge : 10 cl

Eau de cuisson des homards : 80 cl

3. CRÈME DE HOMARD

Casserole du jus de homard : voir jus de homard

Crème liquide : 40 cl

Corail du homard : tout

4. POIVRON CONFIT

Poivron : 100 gr

Huile d'olive : QS

Sel : QS

5. JUS À L'ENCRE

Bouillon de crustacés : 10 cl

Encre de seiche : 3 gr (1 poche)

Xanthane ou *fécule* : 1 cuil café

6. ÉCUME DE PERSIL

6a. BASE

Persil lavé : 160 gr

Eau : 20 cl

Sel : 1 cuil café rase

Huile : 10 cl

6b. FINITION

Base : 150 gr

Eau : 10 cl

Gélatine : 1 feuille

Blancs d'œufs : 50 gr

7. ROGNON DE VEAU

Rognon de veau avec graisse : 1

Sel, poivre : QS

ACCESSOIRES

Coulis de poivrons / p. 208 : QS

Purée de persil / p. 205 : QS

Riz à l'encre de seiche / p. 206 :

1. Mettre l'eau, la badiane et le piment d'Espelette en casserole. Porter à ébullition. Plonger les homards, laisser reprendre l'ébullition 20 secondes. Sortir le homard, plonger dans de l'eau glacée. Égoutter, décortiquer en réservant le corail à part et couper la queue dans la longueur. *Réserver* les carcasses et l'eau de cuisson. **2.** Chauffer l'huile d'olive. Ajouter les carcasses concassées et *colorer*. Ajouter les légumes taillés en *brunoise*. Revenir. Ajouter le bouquet garni, déglacer au vin rouge et réduire presque à sec. Ajouter l'eau de cuisson et cuire à feu moyen 25 mn. Récupérer 30 cl de bouillon pour le riz. Laisser tout le reste en casserole. **3.** Ajouter dans la casserole « jus de homard » la crème et faire réduire de moitié. *Tamiser* en pressant. Remettre en casserole et lier avec le corail. Mixer et *tamiser* à nouveau. **4.** Peler le poivron, couper en carrés de 2 cm. Mettre en casserole avec l'huile d'olive, saler et cuire doucement. **5.** Mélanger tous les éléments en casserole. Porter à ébullition en mixant. Bouillir 30 secondes et *tamiser*. *Réserver* dans un petit tube plastique. **6a.** *Blanchir* le persil à l'eau salée 20 secondes. Rafraîchir, égoutter et concasser. Mettre au *Thermomix* (mixeur) avec le sel, l'huile et l'eau de blanchissage. Mixer au turbo 3 fois 10 secondes. Mettre en bol *paco*, puis en *cellule* pour 24 heures (ou *tamiser*). **6b.** Passer la base et prélever 150 gr. Chauffer l'eau et ajouter la gélatine rincée. Verser sur la base. Dégourdir (fouetter partiellement) les blancs d'œufs et mélanger au reste. Verser dans un *siphon* de 0,5 litre. Ajouter une cartouche, secouer énergiquement et *réserver* au frais. **7.** Parer le rognon (laisser 1 cm de graisse, ouvrir et enlever les vaisseaux). Découper des morceaux avec graisse. Cuire dans une poêle antiadhésive « à sec » côté graisse. Bien griller. Assaisonner.

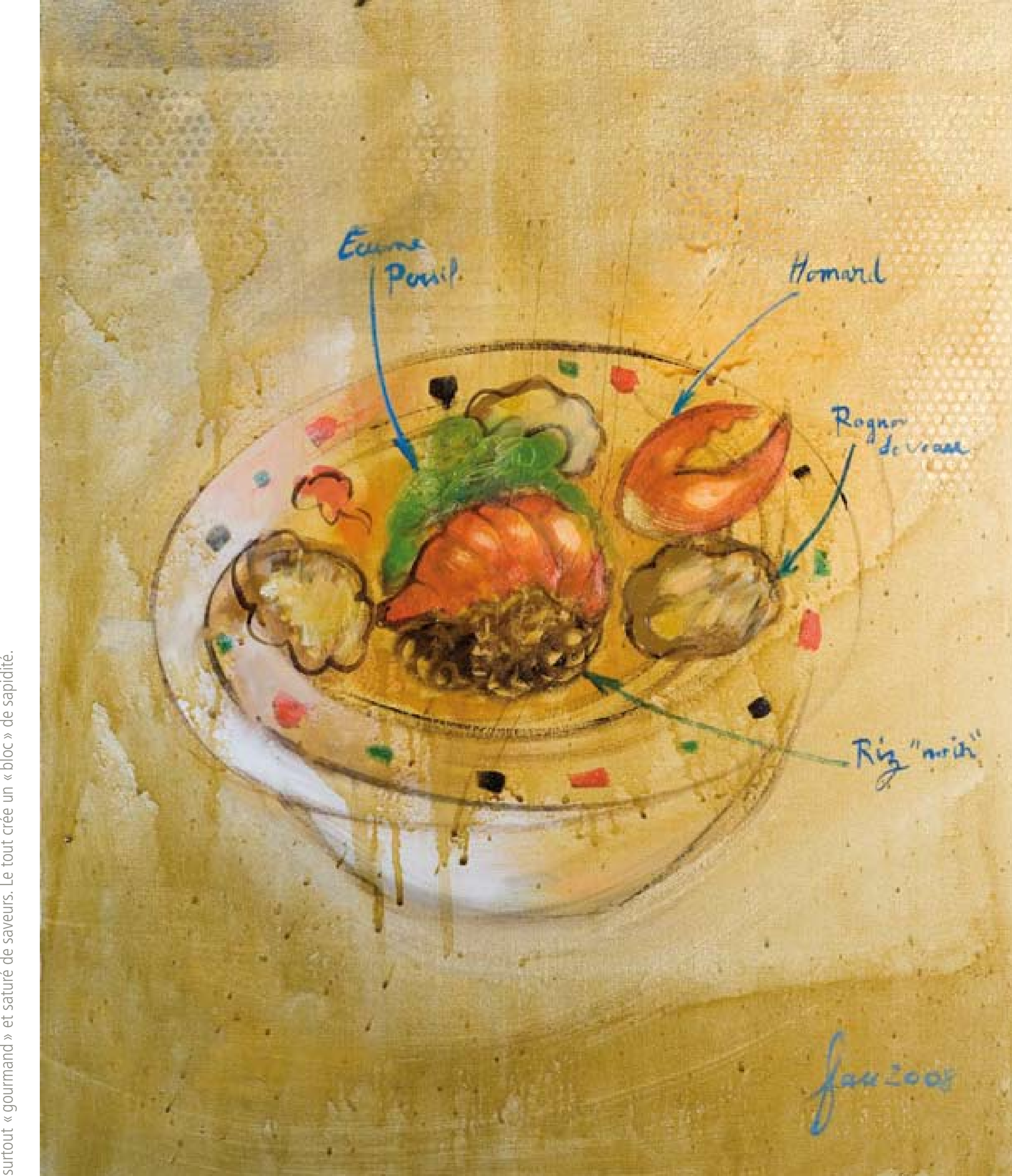
FINITIONS

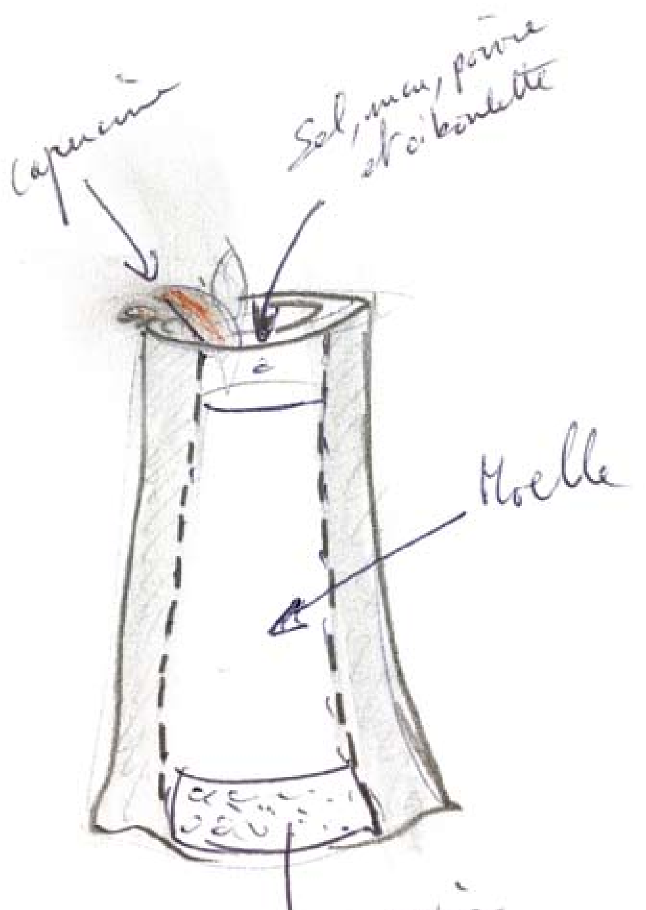
Dans une assiette à soupe, poser une quenelle de riz noir. Poser dessus le poivron confit, couler la crème de homard, faire les points de sauces en bord d'assiette. Ajouter le rognon grillé, le homard mi-cuit à la plancha ou en poêle antiadhésive et finir par l'écume de persil.





2004 / Travaillant à ce moment-là sur des plats terre / mer, je suis parti d'une recherche d'accord entre la Bretagne et l'Aubrac (sur la base de résonnances que j'ai pu ressentir dans l'architecture à travers le granit et une certaine « dureté » commune), homard et veau sont venus rapidement dans ma réflexion. Le rognon, intuitivement, m'a paru amener une texture et une puissance qui pouvait soutenir celle du homard. Débordant du cadre initial que je m'étais donné, j'ai ajouté le riz à l'encre de seiche qui vient soutenir l'ensemble surtout « gourmand » et saturé de saveurs. Le tout crée un « bloc » de sapidité.







Os à moelle

PLAT DÉGUSTATION / 6 personnes

Glace à la moutarde et capucines

1. OS À MOELLE

Os à moelle : 6

(en menu dégustation)

2. FINITION DE L'OS À MOELLE

Tranche de pain : QS

Mélange sucre glace, poivre concassé, fleur de sel : QS

Ciboulette ciselée : QS

Mie de pain : un cercle de la taille du trou de l'os (1 cm épaisseur)

3. CRÈME GLACÉE MOUTARDE

Moutarde : 200 gr

Jaunes d'œufs : 6

Bouillon de pot au feu : 30 cl

Perrier : 135 gr

Blancs d'œufs tamisés : 6

Sel fin : 1 cuil café rase

ACCESSOIRES

Fleur et feuille de capucine : QS

1. Plonger les os à moelle dans l'eau bouillante. Compter 8 mn après la reprise de l'ébullition. Égoutter, laisser tiédir et sortir la moelle. Nettoyer les os en grattant (on peut les faire bouillir dans de l'eau vinaigrée pour faciliter le nettoyage). **2.** Obturer l'os par son petit côté avec la tranche de pain. Saler légèrement le « tube » de moelle et le remettre dans l'os sur le pain. Cuire 10 mn dans le four à 180°. Au moment, repasser 5 mn et assaisonner du mélange sucre, sel, poivre, parsemer de ciboulette. Servir très chaud. **3.** *Blanchir* la moutarde et les jaunes d'œufs. Chauffer le bouillon jusqu'à ébullition, verser sur le mélange en fouettant. Remettre en casserole et cuire comme une crème anglaise. *Tamiser* et refroidir. Mélanger le Perrier et les blancs d'œufs tamisés. Ajouter à la crème de moutarde. Rectifier l'assaisonnement. Mettre en bol *paco*. Passer en *cellule* 24 heures. Au moment, *pacosser* (ou passer en sorbetière). Servir à côté de l'os.

FINITIONS

Servir l'os très chaud, ajouter la capucine et la glace à côté.

2005 / Réfléchissant à ce que j'aimais dans le pot au feu, à l'essence de mon plaisir, j'ai procédé par élimination. Le critère étant une idée « dure » de « l'indispensable ». À force d'élaguer (à la hache), il n'est resté que la (substantifique) moelle, un soupçon de pain, le gros sel, le poivre concassé et la moutarde sous forme de glace sans sucre (contraste de température). Le résultat n'est presque plus une recette, plutôt un « concept » de plat.

